Fermol® Davis 522

LSA spécifique pour la vinification des vins blancs, rouges et refermentation.

Souche sélectionnée de levure *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae UCD 522 - CLIB 2052*

Sélectionnée par le Département de Viticulture et Œnologie , Université de Californie, Davis.

Souche de levure de base particulièrement adaptée pour la production de vins blancs et rouges. Elle a été spécialement sélectionnée pour sa multiplication rapide. En outre elle domine sur la microflore indigène et réduit les temps de fermentation. Fermol Davis 522 résiste aux teneurs élevées en anhydride sulfureux et à quantité égale de sucre donne un rendement en alcool plus élevé que les autres souches sélectionnées. Elle n'interfère pas sur les caractéristiques aromatiques du cépage.

Composition et caractéristiques physico-chimiques

- Levure naturelle neutre au facteur killer
- Période de latence courte : < 6H00
- Prodution de glycérol 4,5- 5,5
- Production d'H_2S négligeable
- Bonne résistance au SO_2
- Pouvoir alcoogène: 12 % vol.
- Rendement sucres/alcool = 17,2 g de sucres/litre pour produire 1% d'alcool vol.
- Faible acidité volatile en g/L en H_2SO_4: 0,15

Produit conforme, présente toutes les qualités requises par la réglementation CE en vigueur.

Stockage

Pour de longues périodes et une activité optimale, conserver le produit de préférence entre 5 à 7 °C.
Une fois l'emballage ouvert, utiliser de préférence dans les plus brefs délais possibles.

Dosage

De 10 à 30 g/quintal de vendange ou par hectolitre de moût.

Mode d'emploi

Réhydrater la levure sèche active dans environ 10 volumes d'eau tiède avec du sucre ou des MCR stériles, pendant au moins 20-30 minutes. Introduire ensuite la levure réhydratée en phase de multiplication avancée dans le moût préalablement clarifié.

Caractéristiques

- **Levures vivantes > $2 \cdot 10^{10}$/g.**
- **Perte de vitalité 10-15% en moyenne par an, en fonction de la température de conservation. La date de production est indiquée sur l'emballage.**
- **Matière sèche 96 ± 1%.**

Pour usage œnologique.
Conforme aux normes CE.
Produit non issu d'OGM.

Conditionnement

Paquet laminé de 500 g dans une boîte par carton de 20 paquets.

Code produit: 005315





POLE INDUSTRIEL - ILE DE FRANCE
Concessionnaire pour la France et les pays Francophones
SPINDAL Sarl - Z.I. - 3 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - France
Tél: +33 (0)1.64.07.80.00 - Fax: +33(0)1.64.07.59.20 - E-mail: spindal@spindal.fr



Levure œnologique du genre *Saccharomyces cerevisiae* r.ph. *cerevisiae* UCD522 cultivée sur milieu de mélasse de betterave – séchage sur lit fluidisé

Société productrice **Pascal Biotech/Spindal** – Z.I. – 3 Rue Ampère – 77220 Gretz-Armainvilliers – France
Tél : + 33.(0) 1.64.07.80.00 – Fax : + 33 (0) 1.64.07.59.20
e-mail: spindal@spindal.fr www.aeb-group.com

Utilisation Levure sèche active pour la fermentation alcoolique de moût de raisins et des jus de fruits destinés à la fermentation

Doses d'emploi 10-30 g/quintal de vendange foulée ou par hL de moût dans les cas normaux.

Conditionnement Paquet sous vide de 500 g net en carton de 10 kg. Cod. prod. 005315
Sac de 15 kg: Cod. prod. 005319

FICHE TECHNIQUE ET DE SECURITE

2 COMPOSITION ET FORMATION SUR LES INGREDIENTS
Levure sèche active, produit biologique naturel.
Protéines – Lipides – Hydrates de carbone.

3 IDENTIFICATION DES DANGERS
La préparation n'est pas dangereuse.

4 SOINS D'URGENCE
Ne nécessite aucune précaution particulière

5 MESURE D'INCENDIE
Moyens d'extinctions adéquats : eau, mousse.
Moyens d'extinctions interdits: aucun.
Dangers particuliers: aucun.

6 MESURE EN CAS DE FUITES ACCIDENTELLES
Récupérer les éventuelles fuites à l'aide de moyens mécaniques.
Protection de l'environnement: ne pas jeter directement le produit à l'égout pour éviter toute pollution environnementale.

7 MANIPULATION ET STOCKAGE
Manipulation: aucune attention particulière.
Stockage: pour une conservation optimale du produit, il est conseillé de le stocker dans un lieu frais et ventilé à une température inférieure à 20°C.

8 CONTROLE DE L'EXPOSITION ET PROTECTION INDIVIDUELLE

Protection individuelle: aucune

9 PROPRIETES PHISICO-CHIMIQUES

Aspect	paillettes de couleur beige clair
Odeur	caractéristique de levure
Humidité	< 5%
Solubilité	soluble dans de l'eau en toutes proportions
pH	5-6
Cellules vivantes	supérieures à 1.10^{10} UFC/g de produit sec

10 STABILITE ET REACTIVITE

Stable aux conditions normales d'utilisation.
Eviter l'exposition à la chaleur.
Produit de décomposition dangereuse: aucune.

11 INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

Aucun effet toxique.

12 INFORMATIONS ECOLOGIQUES

Grâce à sa complète biodégradabilité, le produit n'est pas considéré dangereux pour l'environnement.

13 EPURATION

Opérer selon les dispositions nationales et locales en vigueur, en particulier celles faisant référence aux eaux usées, aux déchets, aux déchets dangereux, aux emballages et aux déchets d'emballages dangereux. (DIR 91/156/CEE - 91/689/CEE - 98/62/CE).

14 INFORMATIONS SUR LE TRANSPORT

Normes A.D.R.: le produit n'est pas classé dangereux.

15 INFORMATIONS SUR LA REGLEMENTATION

D'après la mise à jour des directives *1999/45/CE et 2001/60/CE « relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des produits dangereux ",* le produit n'est pas dangereux.

16 INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Il est bon de rappeler périodiquement aux utilisateurs les risques encourus en utilisant le produit.
La présente fiche technique et de sécurité a été rédigée par les services techniques de la société SPINDAL avec le maximum d'informations à sa disposition à la date de la dernière mise à jour. Les informations contenues dans cette fiche font référence et ne peuvent être valables que dans le cas où le produit serait utilisé seul, en cas de combinaison avec d'autres produits ou dans d'autres conditions d'utilisation que celles décrites, rien du contenu de la présente fiche technique et de sécurité ne peut être garanti. Rien du contenu de la présente fiche ne doit être interprété comme une garantie implicite ou explicite. Dans tous les cas, l'application des consignes de sécurité et l'adaptabilité du produit à des usages particuliers propres à l'utilisateur sont sous la responsabilité de ce dernier.
Pour toutes informations complémentaires, écrire ou téléphoner à la société PASCAL BIOTECH/SPINDAL
Z.I. – 3 Rue Ampère – 77220 Gretz-Armainvilliers – TÉL:+ 33 (0) 1.64.07.80.00 – FAX:+33 (0) 1.64.07.59.20
E-mail : spindal@spindal.fr - *www.aeb-group.com*

DATE DE LA DERNIERE MISE A JOUR : octobre 2005



